

STUDIA come MANGI



LEGAMBIENTE

ICLEI
Local
Governments
for Sustainability

CONVEGNO NAZIONALE
SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E ACQUISTI VERDI

VENERDÌ 14 DICEMBRE 2018 | ORE 9.30 - 13.00

La Stecca 3.0 | Via G. De Castillia 26 | Milano

PROGRAMMA

ore 9.30 INIZIO LAVORI
SALUTI ISTITUZIONALI

IL PUNTO SULLA SITUAZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

COORDINA

Barbara Meggetto

Presidente di Legambiente Lombardia

INTERVENGONO

Peter Defranceschi

ICLEI

La sfida Europea del GPP.

Politiche e strumenti per cambiare il mercato

Davide Sabbadin

Legambiente

**I dati di Ecosistema Scuola
sul GPP nelle scuole italiane**

Andrea Roscetti

Politecnico di Milano

I Cam ristorazione oltre il food

Simona Faccioli

ReMade in Italy

La situazione dell'applicazione dei CAM in Italia

Daniela Lazzati

ANP, Associazione Italiana Presidi

Il punto di vista dei dirigenti scolastici

Giovanni Faedi

ANCI

**Opportunità e difficoltà delle
amministrazioni locali nell'applicazione
dei CAM nella ristorazione collettiva**

Paola Trionfi

FIAB/FIRAB

**Problemi e soluzioni pratiche nell'esperienza
dei CAM della ristorazione scolastica,
dal punto di vista dei produttori biologici**

ore 11.15 BIO COFFEE BREAK

ore 11.30

SESSIONE BUONE PRATICHE

COORDINA

Enrico Fontana

Osservatorio Appalti Verdi di Legambiente

INTERVENGONO

Fabrizio De Fabritiis

Milano ristorazione

Le buone pratiche di Milano: food e oltre

Stefania Monteverde

vicesindaco di Macerata

Scuole 100% biologico: come e perché

Francesco Dini

Qualità & Servizi

**Il GPP e i piccoli comuni: l'esperienza di Campi
Bisenzio, Signa e Sesto Fiorentino (FI)**

Paola Romano

Ass.re All'Istruzione Comune di Bari

**L'esperienza di una grande città
nel biologico**

ore 12.30

QUESTION TIME

ore 13.00

CONCLUSIONI

A CURA DI

Vanessa

Pallucchi

Vicepresidente

Legambiente



Questo progetto è co-finanziato
finanziato dall'Unione Europea

CON IL PATROCINIO DI

